

# Duszona karkówka w sosie



Autor: **GREGORHSPEED**  
Przepisów: **2192** Ocena: **48605**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 4 plastry karkówki (po ok. 200 g)
- 2 łyżki smalcu
- 2 łyżki mąki
- 1 cebula
- 6 ząbków czosnku
- 3 łyżki oleju rzepakowego
- 600 ml bulionu wołowego
- sól, pieprz

## Sposób przygotowania:

- 1 Plastry karkówki oprószyć solą i pieprzem. Obtaczamy w mące i smażyć na rozgrzanym smalcu z obu stron przez około minutę.  
W rondlu, na rozgrzanym oleju szklimy pokrojoną w drobną kostkę cebulę, dodajemy posiekany czosnek, chwilę smażyć i zalewamy gorącym bulionem.  
Plastry karkówki przekładamy do rondla i dusimy pod przykryciem przez około godzinę.  
Całość doprawiamy solą i pieprzem.



R'n'G Kitchen

Moi

Twoje notatki do przepisu: